



UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Mercredi 16 septembre 2015

La lutte contre le gaspillage un enjeu économique majeur pour les entreprises

Lancement du Guide de l'UMIH pour lutter contre le gaspillage dans son restaurant



A moins de 100 jours de la COP 21, l'UMIH publie un guide de bonnes pratiques pour lutter contre le gaspillage dans les restaurants et encourage l'ensemble des professionnels à s'inscrire dans cette démarche citoyenne qui participe à la pérennité des entreprises.



Comment optimiser ses consommations d'eau ? ses consommations d'énergie ? Comment opter pour des achats responsables ? Comment limiter sa production de déchets et mieux les gérer ? Comment lutter contre le gaspillage alimentaire ?

Véritable mode d'emploi à destination des professionnels, ce guide élaboré grâce à la contribution des près de **400 chefs**, propose des mesures simples, faciles et rapides à mettre en œuvre pour limiter le gaspillage dans les établissements.



En effet, si un million et demi de tonne de déchets sont produits chaque année par la restauration, le gaspillage alimentaire n'est que la partie immergée de l'iceberg. Acheter, consommer ou non, jeter, laisser l'eau couler, laisser la lumière allumée, sans se soucier des conséquences sont des actes quotidiens dont les effets sont dramatiques pour la planète.

En restauration, il est possible, en adoptant les bonnes pratiques, de réduire l'impact de nos activités sur l'environnement. Ces gestes simples sont également source d'économie pour les entreprises.



Pour Roland HEGUY, Président confédéral de l'UMIH, « *la lutte contre toutes les formes de gaspillage est plus que jamais un enjeu économique majeur de nos sociétés et il est urgent que chacun, à son niveau, prenne des mesures pour enrayer le processus. Chacun, à son niveau, a la possibilité d'y participer, non seulement pour préserver l'environnement, mais également et surtout pour améliorer les performances de son entreprise et ses propres conditions de vie.* »



Ce guide a fait l'objet d'une validation technique par l'ADEME.



L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) avec ses syndicats associés (GNC (Groupement national des chaînes), SNRPO (Syndicat national de la restauration publique organisée), SNRTC (Syndicat national de la restauration thématique et commerciale) et la CPIH (Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie)) est l'organisation professionnelle leader du secteur et porte-parole des CHRD (cafés, hôtels, restaurants, discothèques). Créée en 1949, la confédération représente, défend et promeut les professionnels indépendants cafetiers, restaurateurs, hôteliers, ainsi que les acteurs du monde de la nuit. L'UMIH est présente et active sur tout le territoire avec plus de 2 000 élus et 300 collaborateurs répartis en plus de 100 fédérations départementales (outre-mer inclus).